



Instituto
amazónico de
investigaciones científicas
SINCHI



**BIOCOMERCIO
COLOMBIA**



**BIOCOMERCIO
COLOMBIA
PABÉ**



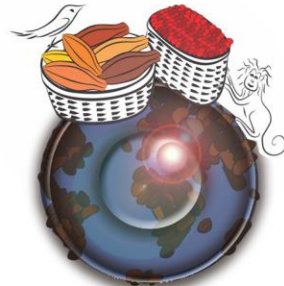
BANCO DE DESARROLLO
DE AMÉRICA LATINA



APCO
Colombia | Agencia
Presidencial
de Cooperación
Internacional
de Colombia



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EDUCACION



OBSERVACAFÉCACAO

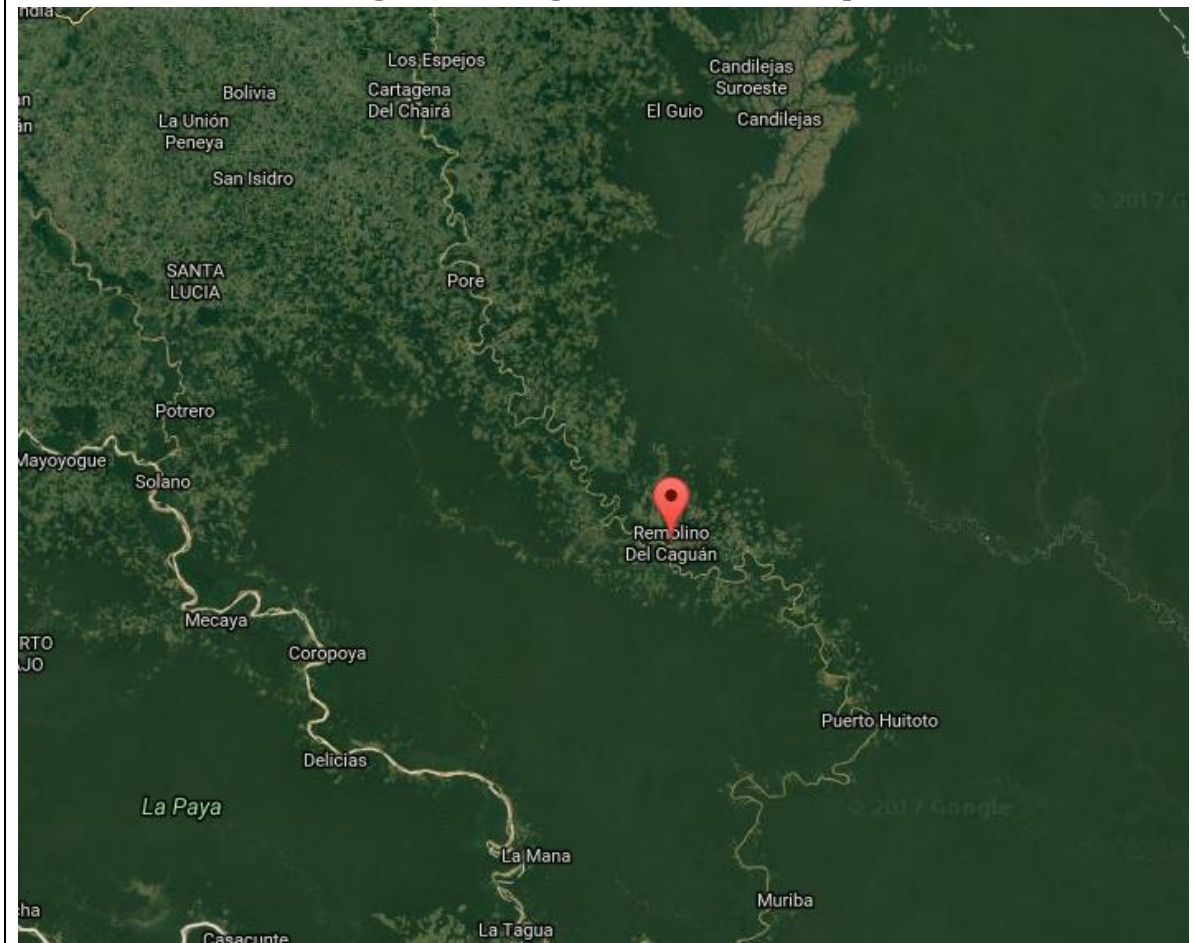
FICHA-INFORME OBSERVATORIO



COMITÉ DE CACAOTEROS DEL CAGUÁN Y SUNCILLAS CHOCAGUÁN

UBICACIÓN

Remolino del Caguán - Cartagena del Chairá- Caquetá -Colombia



PEQUEÑA RESEÑA

CHOCAGUÁN es una empresa que produce, transforma y comercializa chocolate, a través de la cual sus asociados y campesinos de la zona de Remolinos del Caguán y Suncillas, pueden acceder a una alternativa de trabajo y generación de ingresos, que permite el desarrollo integral Amazónico.



DATOS DE LA ASOCIACIÓN

1. Razón Social de la empresa	COMITÉ DE CACAOTEROS DEL CAGUÁN Y SUNCILLAS - CHOCAGUÁN
2. NIT	828000199-0
3. Clasificación según la categorías de Negocios Verdes	<ul style="list-style-type: none">• Bienes y Servicios provenientes de los Recursos Naturales• Biocomercio<ul style="list-style-type: none">• No Maderables• Agrosistemas sostenibles
4. Datos de contacto de la empresa	
Teléfono Contacto	3142808093
Dirección	Carrera 11 ^a # 20 – 41, Barrio La Consolata
Ciudad	Florencia
E-mail	robinson_mosquera@hotmail.com
Página web	http://Chocaguán.galeon.com/
5. Datos de contacto	
Nombres y Apellidos	Rubén Darío Montes
Cédula	17632444
Cargo	Representante legal
Teléfono fijo	
Celular	3142808093
E-mail	rdariomoraes@outlook.com
6. Entidades que le han apoyado	Vicariato de San Vicente del Caguán Gobierno de Italia Red Colombia Verde Fondo Biocomercio Colombia Embajada Real de los Países Bajos SINCHI Visión Amazonía Finagro Red Caquetá Paz Fondo Acción Corpoamazonía Fedecacao IICA



7. Fecha de constitución de la empresa	Personería jurídica del 23 de Septiembre de 1994 y constitución oficial 6 de febrero de 1997.
--	---

DATOS DEL PRODUCTO

Chocaguán comercializa cacao en grano, y a pesar de que actualmente no se encuentra funcionando la planta transformadora, se produjo cacao de mesa en las presentaciones de 750g y 250g

8. Breve historia de desarrollo de la idea que permitió constituir la empresa

En 1989 se plantea la acción de un programa de Seguridad Alimentaria y Desarrollo Regional en la Parroquia de Remolino da vida al comité de cacaoteros de remolino del Caguán y Suncillas, a través de varios programas productivos como el de la siembra de cacao con 30 familias, bajo el eslogan “SI AL CACAO NO A LA COCA”. El sacerdote. JACINTO FRANZOI fue el creador de la campaña y símbolo del proceso cacaotero en la región del Bajo Caguán.

- A mediados de 1993 se inician las primeras cosechas de cacao, encontrando dificultades para su comercialización en fresco; surge entonces la idea de comercializar un producto con la transformación del cacao en chocolate de mesa.
- En 1994 se constituye legalmente el Comité de Cacaoteros de Remolino del Caguán.
- En 1996 comienza el montaje de una planta agroindustrial en Remolino del Caguán.
- En 1999 se da a conocer por primera vez la experiencia CHOCAGUÁN a nivel nacional.
- En el 2003 se inicia la era moderna de Chocaguán con el apoyo de PADEMÉR del Ministerio de Agricultura.
- En el 2004 se hace acreedor al premio Nacional de Paz, máximo reconocimiento a los años de lucha de los asociados por una opción de vida diferente en medio del conflicto.
- En el 2005 se gana el derecho con el IICA de participar en Agroexpo.
- En el 2006 se inicia la comercialización en almacenes de grandes superficies como carrefour.



- En el 2007 se realiza la primera exportación de muestras de chocolatinas y cocoa para Italia.

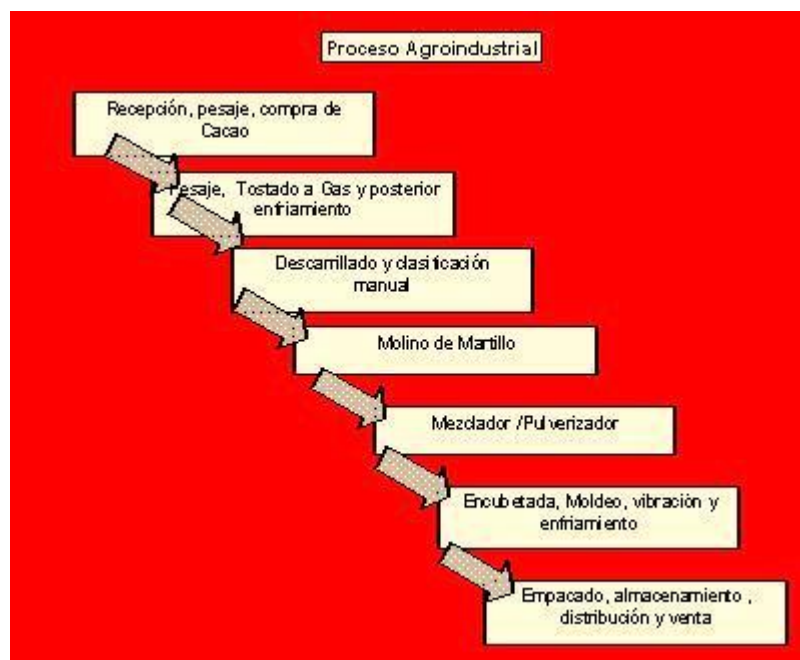
Actualmente Chochaguan no se encuentra desarrollando labores de transformación y gran parte de los productores están haciendo trueques de cacao por remesa.

9. Breve reseña del producto

Su producto principal era el Chocolate Amazónico CHOCAGUÁN, se encontraba en el mercado del departamento del Caquetá en las presentaciones de 750g y 250g. Son reconocidos a nivel nacional por haber ganado el Premio Nacional de Paz en el año del 2004.

El producto fue considerado durante una época como el tercero a nivel nacional por su excelente sabor y aroma. La materia prima utilizada para la fabricación del producto era el Cacao Amelonado Amazónico, una especie nativa que contribuía al sabor de este.

El Chocolate era procesado en la fábrica que se encuentra situada en la Inspección de Remolinos del Caguán y su proceso de producción era el siguiente:



Fuente: <http://Chocaguán.galeon.com/>



10. Potencial del producto

Con base a un estudio de viabilidad social y económica del comité de cacaoteros de Remolino del Caguán y Suncillas, se establece una ruta de escenarios los cuales generan una serie de impactos.

Escenario planta de producción y distribución de chocolate Chocaguán en Florencia, Caquetá

- **Productivo:** Estímulo a la siembra de cacao tecnificado a nivel local y departamental.
- **Transformación:** Aumento de la oferta de materia prima para la planta Chocaguán en la región - Aumento de la oferta del chocolate de mesa CHOCAGUÁN.
- **Económico:** Mejoramiento de la rentabilidad.
- **Social - organizacional:** Aumento de número de asociados - Disminución de las NBI a través de la oferta de bienes y servicios solidarios.

A pesar de que se debe hacer una inversión inicial significativa para implementar los procesos en la ciudad de Florencia, los indicadores muestran que sobre los mismos parámetros de mercado, producción y distribución de chocolate de mesa en barra de 250 Gramos, ésta es la opción económica más favorable para Chocaguán.

Escenario reformulación tecnológica y de procesos industriales y funcionamiento pleno de la planta de Remolinos del Caguán

- **Productivo:** Estimulación de la producción de cacao zonal
- **Transformación:** Optimización del proceso y estandarización del producto, generación de subproductos - Aumento de la oferta del chocolate de mesa CHOCAGUÁN.
- **Económico:** Mejoramiento de la rentabilidad.
- **Social - organizacional:** Calificación de mano de obra local - Fortalecimiento de los objetivos misionales de la Organización

Con la reformulación del proceso de producción de chocolate de mesa es posible obtener una viabilidad para la continuidad de la planta de Remolinos del Caguán, atendiendo al anhelo comunitario de la permanencia de la planta en la inspección.

Desde la organización se visualiza al cacao un alto potencial de desarrollo y viabilidad económica. Aunque existe un reconocimiento por parte de la mayoría de los



productores en el sentido de que los cultivos de cacao se vienen manejando de manera poco tecnificada y en ocasiones de forma precaria, se manifiesta por parte de las familias productoras que el cacao tiene un alto potencial para generar utilidades, que su punto máximo de productividad está por alcanzarse y que la ruta para este objetivo es plausible a corto o mediano plazo mediante estrategias adecuadas de asistencia técnica y transferencia tecnológica.

11. Visión General de los principios de Biocomercio.

1. Conservación Ambiental: se dio inicio a una producción alternativa nacida en plena bonanza de la coca en Colombia, se sustituyeron cultivos ilícitos por el cacao. Se propende por el uso de sistemas agroforestales sin el uso de agroquímicos, sembrar cacao contribuye al desarrollo ambiental, conservación del suelo, sustitución de cultivos ilícitos, restauración de bosques y de áreas degradadas.

2. Uso sostenible de biodiversidad:

- La unidad productiva se encuentra en sistema agroforestal, siendo el cultivo de plátano la línea más frecuente de asociación, le sigue el café con mayor número de plántulas y los maderables el número menor.
- Como sistema productivo, tanto el plátano, como el café, brindan la oportunidad de complementar los ingresos familiares y generar alimentos para el autoconsumo.
- Utilizan especies maderables nativas, tales como carecillo, flor morada y nogal, como sombrío permanente, siendo esta una labor importante, que aporta a la conservación de las especies.
- Evitan hacer uso de agroquímicos y emplean agricultura orgánica, por lo que estuvieron adelantando un proceso para certificar como orgánicos a 25 productores logrando llegar hasta una preauditoria.
- El PNUD les brindó el apoyo en lo que a insumos refería y la organización optó por usar abonos orgánicos.
- Los fertilizantes usados son preparados mediante bocashi y caldos orgánicos, utilizando desechos de especies bovinas, cal, entre otros insumos disponible en la finca, se utilizan estos fertilizantes orgánicos en los cultivos de cacao y café.
- El Comité, con el Premio Nacional de Paz elaboró una cartilla ilustrativa sobre buenas prácticas agrícolas implementadas por Chocaguán.
- Se contó con el montaje de un jardín clonal de una hectárea en Remolino del Caguán, con la multiplicación de los siguientes materiales, en busca de patrones de buen anclaje con tolerancia a enfermedades



con los cuales se pudiera evitar el uso de agroquímicos.

Para patrones: IMC-67, PA 46, PA 121, SPA 1, EET 400

Para copa: TSH 565, ICS -1, ICS 60, ICS 95, SCC 61.

Estos se seleccionaron teniendo en cuenta las recomendaciones del concejo nacional cacaotero, según acuerdo No 3 de Mayo/05 y del experto Luis Mejía FLorez. De igual manera se utilizaran materiales de la región que han demostrado tolerancia a plagas y enfermedades de alta productividad. Actualmente el jardín se encuentra liquidado, sin embargo, la intención es ponerlo a funcionar de nuevo.

3. **Distribución Justa y Equitativa:** desde sus inicios han buscado que los beneficios se devuelvan a los asociados. Es de resaltar la labor que hace la Parroquia, comprando el grano de cacao de \$200 a \$300 pesos por encima del precio pactado por el comercio.
4. **Sostenibilidad socio-económica:** La organización está entrando en una fase de autonomía, que por disposición de monseñor Munera, se determinó la entrega oficial de la planta a la organización de productores, esto les permitirá tener la capacidad instalada de una estructura física, de un equipamiento, de un saber hacer, de un proceso, de un protocolo y que ellos mismo sean artífices de su propio desarrollo, la vicaría desempeñaría labores como co-administrador de los recursos.
5. **Cumplimiento de la legislación vigente:** Sus productos cuentan con registro INVIMA, pero actualmente han caducado y no han sido renovados. Adicionalmente, de poder ser gestionados unos recursos para poner de nuevo a funcionar el jardín clonal, se tramitaría una certificación por parte del ICA.
6. **Cumplimiento de los Derechos Humanos:** El comité de Cacaoteros de Remolino del Caguán y Suncillas CHOCAGUÁN, en sus 15 años, con altibajos y la fe puesta en la posibilidad de generar opciones de vida diferentes en la zona de conflicto del Bajo Caguán, ganó la máxima distinción que se le otorga a las organizaciones campesinas rurales que luchan por el desarrollo y la paz. En efecto, el 6 de diciembre de 2004 recibió el PREMIO NACIONAL DE PAZ.

El Premio Nacional de Paz de 2004, marcó un hito en la historia del Comité de



Cacaoteros, por cuanto en la búsqueda de los organizadores del Premio tenían como objetivo identificar y mostrar experiencias de resistencia civil en zonas de conflicto; entendida ésta como las acciones en el campo productivo, de la soberanía alimentaria o en el campo de la organización.

Coincide en que el Comité de Cacaoteros de Remolino del Caguán y Suncillas es una agrupación que haciendo resistencia civil en medio del conflicto desde lo productivo, se ha mantenido autónomo frente a los actores armados.

- 7. Tenencia de la tierra:** Los predios de los productores están en proceso de legalización con la Agencia Nacional de Tierras.

DIMENSIÓN SOCIAL – FORTALEZAS ORGANIZACIONALES

12. Perfil de las personas que conforman el equipo de trabajo asociado al producto.

Chocaguán está constituido principalmente por campesinos que fueron “cocaleros” y que decidieron sustituir sus cultivos ilícitos por otros lícitos. El Comité de Cacaoteros de Remolino del Caguán y Suncillas está centrado en 35 familias asociadas que se encuentran dispersas, a distancias entre 30 minutos y 8 horas de recorrido desde el caserío de Remolinos del Caguán, quienes registran plántulas mejoradas genéticamente, clones de diferentes variedades, así como material vegetal establecido en fase híbrida y posteriormente injertado en campo.

13. Temas sociales manejados

Chocaguán es una propuesta de economía solidaria y ante los grandes monopolios económicos es una pequeña iniciativa y una apuesta local que nace con la pretensión de ir construyendo tejido social, con la gran idea de que las familias unidas en un objetivo común, busquen nuevas formas de vida.

El cultivo del cacao permite la continuidad en las pretensiones históricas de la comunidad en torno al uso agropecuario del suelo como estrategia de vida, proceso que motivó en una mayoría importante la colonización de la zona y explica la permanencia en el territorio de las familias. Adicionalmente este sistema productivo, contribuye para que la unidad familiar desarrolle su mantenimiento y reproducción, facilita el fortalecimiento de los roles remunerativos en torno a la generación de excedentes y provisión de bienes y servicios de padres, hijos y demás miembros involucrados en la actividad agrícola.

Chocaguán representa una opción directa para el cambio productivo y cultura de la legalidad. Derivado del fenómeno del cultivo de coca, posterior a sus estrategias de erradicación forzada, el cultivo de cacao emerge como estrategia de cambio productivo, significando con ello el surgimiento y consolidación de uno de los principales renglones de la economía lícita de las familias e invitando a los pobladores a generar valores de legalidad en el territorio.



14. Evidencias del grado de asociatividad

Actualmente se cuenta con una base social de 35 familias y un promedio de 100 Ha sembradas de cacao. Los asociados a Chocaguán, tienen algunos beneficios y se relacionan ciertos ideales, tales como oportunidad de asistencia técnica, el acceso a capacitaciones y fomento, mejores precios en la comercialización, posibilidad de créditos, oportunidad de acceder a insumos, etc.

Para los campesinos, las ganancias que se generan por la venta del grano actúan como mecanismo de subvención de otras actividades productivas como la avicultura y cultivos de pancoger, adicionales y complementarios, claves en la diversidad característica de los esquemas productivos.

DIMENSIÓN AMBIENTAL

15. Manejo de temas ambientales

Se han capacitado en temas de manejo de cultivos en arreglos agroforestales, cuidado de las fuentes hídricas y de la biodiversidad local desde el año 2002. Propenden por no realizar deforestación de nuevas áreas de bosque para el establecimiento de los cultivos de cacao y por el contrario reforestan con cacao áreas previamente afectadas para la ganadería y los cultivos ilícitos. También reconocen que tienen un camino por delante frente a la cultura de la quema antes de la siembra, por parte de algunos productores.

16. Nivel de avance frente a la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas-BPA en los productores.

Junto a la Red Colombia Verde, se estuvo adelantando un proceso para certificar como orgánicos a 25 asociados, los cuales en sus cultivos estaban desarrollando buenas prácticas agrícolas. Se logró llegar a una pre-auditoria pero se abortó el proceso dados los costos que debía asumir la organización.

DIMENSIÓN ECONÓMICA: ASPECTOS FINANCIEROS

17. Información sobre ventas

Cantidades de ventas mensuales promedio 2016	4.166 Kg de cacao en grano
Total ventas promedio mensuales del año 2016 (cacao en grano)	
Total ventas promedio mensuales del año 2015 (cacao en grano)	



18. Situación financiera actual de la empresa y el posible apalancamiento para crecer el negocio

Los asociados afirman que se cuenta con un fondo rotatorio estimado en \$220'000.000, con la nueva alianza se establecería también otro fondo rotatorio de aproximadamente \$200'000.000

PLAN DE MERCADEO

19. Barreras de entrada al mercado que ha tenido que superar o que están por superarse

En términos globales se puede hablar de limitantes que dificultan la eficiencia productiva de forma directa e indirecta, entre estas se tienen: las distancias a los centros urbanos para la comercialización de productos agropecuarios y de insumos para el manejo y mantenimiento de las plantaciones cacaoteras; la desvalorización de los productos agropecuarios al incrementar los gastos de transporte; la falta de conocimiento para implementar nuevas especies forestales lo cual impide el manejo adecuado y la obtención de ingresos adicionales, además no existe acompañamiento técnico constante (o con periodicidad regular) y de calidad, lo que limita considerablemente el desarrollo del sistema productivo; no existen en la región bancos de germoplasma, jardines o huertos clónales en funcionamiento certificados por las entidades competentes que permitan el suministro de material de calidad, de manera oportuna y sin gastos adicionales por transporte, que garanticen el establecimiento de nuevas áreas de cultivo, así como el mantenimiento o la renovación de los cultivos existentes.

20. Intercambio de saberes

Generación de Valor a otras organizaciones

Cuentan con amplia experiencia en el trabajo asociativo, tras años de ejecución y construcción colectiva.

Aprendizajes deseados

Lo relacionado con aspectos de favorecimiento productivo y ambiental, Chocaguán ha venido promoviendo las plantaciones de cacao en sistemas agroforestales. Sin embargo, aunque no se tienen conocimientos acertados de los efectos de los niveles de la sombra de las diferentes especies sobre parámetros de productividad y sanidad del cultivo, la inclusión de leñosas, sobre todo en las etapas maduras, se viene realizando casi que bajo la metodología de “aprender-haciendo”, constituyendo un gran riesgo en la rentabilidad de las plantaciones, ya que los efectos de estas tecnologías solo se aprecian luego de al menos 4 años de implementadas, por lo que hay claridad en la necesidad de formarse y de contar con asistencia técnica para sacar adelante los cultivos como garantía de aumento en la productividad, los productores tienen un alto nivel de credibilidad en la Parroquia San Isidro.



En cuanto a procesos de transformación es de considerarse realizar una evaluación del sector productivo en cuanto a materia prima en dos aspectos, el primero tiene que ver con la calidad en pos cosecha, el segundo en buscar una estrategia comercial para sensibilizar a la región de contribuir en el desarrollo de Chocaguán.

Se hace necesario contar con un sistema establezca un balance entre (Materia prima, Mano de obra – Maquinaria Costos).

De otro lado y de manera paralela, algunos de los asociados tienen dificultades con la lectura y escritura, por lo que quisieran que esto fuese tenido en cuenta en los procesos de formación.

Visibilización

“Este proyecto de vida que forjamos significó un cambio en la región, se cambió lo ilícito por lo lícito, necesitamos continuar empoderándonos porque la mayoría de los que estamos aquí no teníamos vocación agrícola, veníamos por el rebusque de trabajar con la coca y conseguir algo, pero ahora estamos aquí pensando en recuperar los terrenos y que mejor que sea con el cacao que asociado con otros cultivos se convierte en un sistema agroforestal y ayuda a recuperar los terrenos ya degradados”
Rubén Darío Montes - Presidente del Comité.

21. Valores agregados

Pertenencia a Redes

Red Colombia Verde

Red Caquetá Paz

Acciones de fortalecimiento PABE

Inclusión en el Observatorio para el fortalecimiento de asociaciones productoras de café especial y cacao.

Participación en eventos

Feria de las Colonias - Bogotá

Agroexpo - Bogotá

Feria Departamental agropecuaria – Florencia

Alimentek- Bogotá y Medellín

Ecovida – Manizales

Bioexpo

Feria Latinoamericana de cacao - Ecuador